



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAKAOLU PÖTİBÖR'LE BALKABAĞI PASTASI

3 paket Ülker Kakaolu Pötibör Bisküvi
300 gr bal kabağı
5 çorba kaşığı toz şeker
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sütlü kahve (soğuk)

Balkabağını küp küp doğrayıp üzerine 5 kaşık şeker serpin ve kısık ateşte kabak tatlısı kıvamını alana kadar pişirin. Soğuyunca blendırdan geçirerek püre haline getirin.

Bir sos kabında 3 bardak süte un, nişasta ve 3 kaşık şeker ilave edip devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Koyulaşmaya başlayınca kabak püresini ilave edip el blendırıyla karıştırın. Hazırladığınız bal kabaklı kremayı arada bir karıştırarak soğutun.

Ülker kakaolu pötibör bisküvileri soğumuş sütlü kahveye batırıp hafifçe ıslatın ve bir tepsiye dizin. Üzerine krema yayın ve malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayarak pastanızı tamamlayın. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz. Dilerseniz kremaya hindistancevizi ilave edebilirsiniz.
